Milchaufschäumer „Milk Booster“ Milk frother

00111165

Ⓓ Bedienungsanleitung

Sicherheitshinweise:

Achtung! Verbrennungsgefahr
Die Edelstahloberfläche vom Kännchen wird beim Erhitzen heiß. Kännchen immer am Handgriff anfassen!
Der Milchaufschäumer ist nicht für die Mikrowelle geeignet.
Der Milchaufschäumer ist nicht für Induktionskochfelder geeignet.

Es wird keine Haftung für Schäden infolge eines inkorrekten Gebrauchs oder des Nichtbeachtens der in dieser Anleitung enthaltenen Vorschriften übernommen.

Anwendung:
- Reinigen Sie den Milchaufschäumer vor dem ersten Gebrauch.
- Füllen Sie 150-200 ml Milch in das Kännchen und erhitzen Sie die Milch auf dem Herd auf max. 60° C (nicht für Induktion geeignet).
  Alternativ können Sie auch die Milch z.B. in der Mikrowelle erhitzen und dann ins Kännchen füllen.
- Nehmen Sie das Kännchen von der Herdplatte und stellen Sie es auf eine ebene Fläche.
- Setzen Sie nun den Deckel mit dem Aufschäumer auf das Kännchen auf.
- Bewegen Sie den Aufschäumer so lange gleichmäßig auf und ab (ca. 40 Mal) bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Fertig ist der perfekte Milchschaum.
- Milchschaum am besten noch ½ Min setzen lassen, bevor er mit einem Löffel auf den Kaffee gegeben wird
- Reinigen Sie den Milchaufschäumer gründlich nach jeder Benutzung.

Tipps für den perfekten Milchschaum:
- Milch auf max. 60 °C erhitzen. In der Regel lässt sie sich gut schäumen, sobald erkennbar Dampf aufsteigt
- Die Milch sollte auf keinen Fall kochen, denn sonst entsteht eine unschöne Haut. Die Milchhaut verstopft dann sehr leicht das Sieb vom Aufschäumer.
- Am besten eignet sich H-Milch (3,5 %.)
- Den Aufschäumer immer gleichmäßig auf und abbewegen.
- Nie mehr als 200 ml Milch einfüllen, da sonst die Milch beim Aufschäumen überläuft.

00111165man_cs_de_el_en_es_fi_fr_hu_it_nl_pl_pt_ro_ru_sk_sv_tr.indd 2 04.04.12 07:57

GB Operating instructions

Safety notes:

Caution! danger of burns
While the pot is being heated, its stainless steel surface will become hot. Only touch the pot's handle!
The milk frother is not suitable for microwave ovens.
The milk frother is not suitable for induction cookers.

No liability is accepted for damage or injury caused by the failure to
observe the instructions included in this guide.

Directions for use:
- Clean the milk frother before using it for the first time.
- Fill 150-200 ml of milk into the pot and heat the milk on the cooker to a maximum of 60 °C
  not suitable for induction).
  Alternatively you can also heat the milk, for example, in a microwave oven and then fill it into the pot.
- Take the pot off the cooker and put it on a flat surface. Now put the lid with the frother onto the pot.
- Move the frother evenly up and down (about 40 times) until the desired consistency has been attained.
  Perfect milk froth is ready for use.
- It is a good idea to allow the milk froth to rest for about half a minute before putting it onto
  coffee with a spoon.
- Clean the milk frother thoroughly after each use.

Tips for perfect milk froth:
- Warm up milk to a maximum of 60 °C. Generally, milk can be frothed well as soon as steam can be seen.
- Do not ever allow the milk to boil, since otherwise an unattractive skin will form.
  The milk skin then quickly clogs the frother's sieve.
- It is best to use UHT milk (3.5%).
- Always move the frother evenly up and down.
- Never put in more than 200 ml of milk, since otherwise the milk will overflow during frothing.

00111165man_cs_de_el_en_es_fi_fr_hu_it_nl_pl_pt_ro_ru_sk_sv_tr.indd 3 04.04.12 07:57

(F) Mode d'emploi

Consignes de sécurité:

Attention! risques de brûlure
La surface en acier inox du pot devient très chaude. Saisissez toujours le pot par son anse.
L'émulsionneur n'est pas adapté à une utilisation dans un four à micro-ondes.
L'émulsionneur n'est pas adapté aux plaques à induction.

La responsabilité pour les dommages découlant de l'utilisation non conforme ou du non-respect des consignes figurant dans le présent mode d'emploi est exclue.

Utilisation :
- Lavez l'émulsionneur de lait avant la première utilisation.
- Versez 150-200 ml de lait dans le pot et chauffez le lait sur une cuisinière à une température maximale de 60 ° C (modèle non adapté aux plaques à induction). Vous pouvez également chauffer le lait dans un four à micro-ondes, puis le transvaser dans le pot.
- Enlevez le pot de la plaque et posez-le sur une surface plane.
- Placez le couvercle avec l'émulsionneur sur le pot. Montez et descendez régulièrement l'émulsionneur dans le lait (env. 40 fois) jusqu'à obtention de la consistance désirée. La mousse de lait est prête.
- Laissez reposer la mousse pendant ½ minute avant de la mettre sur le café à l'aide d'une cuillère.
- Nettoyez à fond l'émulsionneur de lait après chaque utilisation.

Conseils pour une mousse de lait parfaite
- Chauffez le lait à une température maximale de 60 °C. En règle générale, la mousse de lait se dévelop pe parfaitement dès que le lait commence à produire de la vapeur.
- Evitez en tous les cas de faire cuire le lait, ce qui provoquerait l'apparition d'une peau.
- La peau du lait boucherait très rapidement le tamis de l'émulsionneur.
- Le lait haute conservation (3,5 %) est le mieux adapté.
- Exercez toujours des mouvements ascendants et descendants réguliers.
- Ne versez pas plus de 200 ml de lait dans le pot, le lait risquerait de déborder.

00111165man_cs_de_el_en_es_fi_fr_hu_it_nl_pl_pt_ro_ru_sk_sv_tr.indd 04.04.12 07:57

Ⓔ Instrucciones de uso

Indicaciones de seguridad:

Atención! Peligro de sufrir quemaduras
Al calentar la leche, la superficie de acero inoxidable de la jarrita se calienta también.
Tome la jarrita siempre por el asa.
El espumador de leche no es adecuado para el microondas.
El espumador de leche no es adecuado para cocinas de inducción.

No se acepta ninguna responsabilidad por los daños producidos a causa de un empleo incorrecto o de la no observación de estas instrucciones.

Aplicación:
- Lave el espumador de leche antes de utilizarlo por primera vez.
- Llene 150-200 ml de leche en la jarrita y caliente la leche en la cocina a un máximo de 60 °C (no ade cuada para inducción). Alternativamente, también puede calentar la leche en el microondas y llenar la después en la jarrita.
- Retire la jarrita de la cocina y colóquela sobre una superficie plana.
- Coloque la tapa con el espumador sobre la jarrita. Mueva el espumador homogéneamente hacia arriba y hacia abajo (aprox. 40 veces) hasta que la leche alcance la consistencia deseada. La perfecta espuma de leche está lista.
- Deje reposar la espuma de leche ½ minuto antes de añadirla con una cuchara sobre el café.
- Limpie cuidadosamente el espumador de leche cada vez que lo haya utilizado.

Consejos para obtener una espuma de leche perfecta:
- Caliente la leche a 60 °C como máximo. Por lo general, la leche se puede espumar bien en cuanto se ve subir vapor.
- La leche no se debe hervir nunca ya que ello provoca la formación de una capa de nata.
- Esta capa de nata atasca rápidamente el tamiz del espumador de leche.
- La mejor leche para espumar es la pasteurizada (3,5 %.)
- Mueva siempre el espumador homogéneamente hacia arriba y hacia abajo
- No rellene nunca más de 200 ml de leche, ello haría que la leche rebosara al espumarla.

00111165man_cs_de_el_en_es_fi_fr_hu_it_nl_pl_pt_ro_ru_sk_sv_tr.indd 5 04.04.12 07:57

(RUS) Руководство по эксплуатации

Техника безопасности

Внимание! Опасность ожога!
Температура поверхности чайника при нагреве достигает высоких температур.
Чайник брать только за ручку!
Вспениватель не предназначен для микроволновых печей и индукционных плит.

Производитель не несет ответственность за ущерб, возникший вследствие неправильного обращения с изделием и несоблюдения инструкций по эксплуатации.

применение
- Перед первым применением вспениватель необходимо почистить.
- Налейте в чайник 150-200 мл молока и нагрейте его на плите до макс. 60˚ C (для индукционных плит не предназначен). Молоко можно отдельно подогреть в микроволновой печи и затем налить его в чайник.
- Снимите чайник с плиты и поставьте его на ровную поверхность.
- Закройте крышку со вспенивателем.
- Равномерно взбалтывайте молоко (ок. 40 раз) до желаемой консистенции пены.
- Рекомендуется дать настояться полминуты, затем ложкой добавить в кофе.
- После применения тщательно промойте чайник.

Советы для идеального пену молоком
- Чтобы добиться идеальной пены, рекомендуется нагревать молоко до макс. 60 ˚C. Молоко хорошо взбивается, как только появился первый пар.
- Не нагревайте до кипения, иначе появится пленка. Пленка забивает решетку.
- Лучше всего подойдет молоко с жирностью 3,5%.
- Взбивайте ровными вдижениями.
- Не превышайте рекомендованный объем 200 мл, иначе молоко вытечет из взбивателя.

00111165man_cs_de_el_en_es_fi_fr_hu_it_nl_pl_pt_ro_ru_sk_sv_tr.indd 6 04.04.12 07:57

Istruzioni per l'uso

Indicazioni di sicurezza:

Attenzione! pericolo di ustioni
La superficie del bricchetto in acciaio inossidabile diventa rovente.
Prendere il bricchetto sempre per il manico!
Lo schiumatore non può essere utilizzato nel forno a microonde.
Lo schiumatore non è adatto per i piani di cottura a induzione.

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per i danni derivati da un utilizzo scorretto o della mancata osservanza delle prescrizioni contenute in queste istruzioni.

Utilizzo:
- Lavare lo schiumatore prima del primo utilizzo.
- Mettere 150-200 ml di latte nel bricchetto e riscaldate il latte sul fuoco a max. 60° C (non adatto per i fornelli a induzione). In alternativa, si può scaldare il latte nel forno a microonde, quindi metterlo nel bricchetto.
- Togliere il bricchetto dai fornelli e metterlo su una superficie piana.
- Mettere il coperchio con lo schiumatore sul bricchetto.
- Muovere lo schiumatore su e giù (ca. 40 volte) fino al raggiungimento della consistenza desiderata. La schiuma perfetta è pronta!
- Fare riposare la schiuma di latte ancora ½ min., prima di metterla sul caffè con un cucchiaio.
- Dopo ogni impiego, pulire a fondo lo schiumatore.

Consigli per una schiuma di latte perfetta:
- Riscladare il latte a max. 60 °C. Di regola la schiuma viene bene non appena si vede salire il vapore.
- Non fare mai bollire il latte per evitare la formazione della pellicina che intasa il filtro dello schiumatore.
- È ideale il latte a lunga conservazione (3,5 %).
- Muovere lo schiumatore su e giù uniformemente.
- Non mettere più di 200 ml di latte, altrimenti fuoriesce durante la schiumatura.

00111165man_cs_de_el_en_es_fi_fr_hu_it_nl_pl_pt_ro_ru_sk_sv_tr.indd 7 04.04.12 07:57

NL Gebruiksaanwijzing

Veiligheidsinstructies:

Attentie! Gevaar voor verbranding:
Het roestvrijstalen oppervlak van het kannetje wordt tijdens het verwarmen heet.
Pak het kannetje altijd bij de greep!
De melkschuimer is niet geschikt voor de magnetron.
De melkschuimer is niet geschikt voor inductiekookplaten.

Wij zijn niet aansprakelijk voor schade als gevolg van incorrect gebruik of het niet in acht nemen van de voorschriften in deze

Gebruiksaanwijzing:
- Reinig de melkschuimer voor het eerste gebruik.
- Vul het kannetje met 150-200 ml melk en verwarm de melk op het fornuis tot max. 60° C (niet geschikt voor inductie).
- U kunt de melk bijvoorbeeld ook in de magnetron verwarmen en vervolgens in het kannetje schenken
- Neem het kannetje van het fornuis en zet het op een effen oppervlak.
- Plaats nu de deksel met schuimer op het kannetje.
- Beweeg de melkschuimer gelijkmatig op en neer (ca. 40 keer) tot de gewenste stevigheid is bereikt.Klaar.
- Laat het melkschuim bij voorkeur nog een halve minuut staan, voordat u het met behulp van een lepel op de koffie schenkt.
- Reinig de melkschuimer grondig na elk gebruik.

Tips voor een perfect melkschuim:
- Verwarm de melk tot maximaal 60 °C. Meestal is deze temperatuur bereikt zodra u damp waarneemt.
- De melk mag in geen geval koken, anders ontstaat er een vel op de melk.
- Dit vel verstopt dan de zeef van de melkschuimer.
- Het meest geschikt is houdbare melk (3,5 % vet).
- Beweeg de melkschuimer altijd gelijkmatig op en neer.
- Vul het kannetje nooit met meer dan 200 ml melk, anders loopt de melk bij het opschuimen over.

00111165man_cs_de_el_en_es_fi_fr_hu_it_nl_pl_pt_ro_ru_sk_sv_tr.indd 8 04.04.12 07:57

GR Οδηγί ες χειρισμού

Υποδείξεις ασφαλείας:

Προσοχή, κίνδυνος εγκαυμάτων:
Η επιφάνεια του δοχείου από ανοξείδωτο χάλυβα θερμαίνεται όταν ζεσταθεί το αφρόγαλα.
Πιάνετε το δοχείο πάντα από τη χειρολαβή!
Ο αναδευτήρας δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε φούρνο μικροκυμάτων.
Ο αναδευτήρας δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε επαγωγικές εστίες.

Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για βλάβες που προκύπτουν από εσφαλμένη χρήση ή μη τήρηση των οδηγιών που εμπεριέχονται σε αυτό το εγχειρίδιο.

Χρήση:
- Καθαρίστε τον αναδευτήρα πριν από την πρώτη χρήση.
- Γεμίστε το δοχείο με 150-200 ml γάλα και ζεστάνετε το γάλα στην εστία στους 60˚ C το πολύ (ακατάλληλο για επαγωγικές εστίες).
- Εναλλακτικά μπορείτε να ζεστάνετε το γάλα π.χ. στο φούρνο μικροκυμάτων και να το βάλετε στη συνέχεια στο δοχείο.
- Αφαιρέστε το δοχείο από την εστία και τοποθετήστε το σε μια επίπεδη επιφάνεια.
- Τοποθετήστε τώρα το καπάκι με τον αναδευτήρα στο δοχείο.
- Κουνήστε τον αναδευτήρα πάνω κάτω (περίπου 40 φορές) μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή σύσταση. Το τέλειο αφρόγαλα είναι έτοιμο.
- Αφήστε το αφρόγαλα να κάτσει για ½ λεπτό, πριν το βάλετε με ένα κουτάλι στον καφέ.
- Καθαρίζετε καλά τον αναδευτήρα μετά από κάθε χρήση.

Συμβουλές για το τέλειο αφρόγαλα:
- Ζεστάνετε το γάλα στους 60 ˚C το πολύ. Συνήθως το αφρόγαλα αναδεύεται καλά, όταν αρχίσουν να ανεβαίνουν ατμοί.
- Το γάλα δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να βράσει, διότι σε αυτή την περίπτωση σχηματίζεται πέτσα.
- Η πέτσα αυτή προκαλεί πολύ εύκολα έμφραξη του φίλτρου του αναδευτήρα.
- Ενδείκνυται το ομογενοποιημένο γάλα (3,5 %.).
- Κουνάτε τον αναδευτήρα πάντα ομοιόμορφα πάνω κάτω.
- Μην γεμίζετε το δοχείο με πάνω από 200 ml γάλα, διότι θα ξεχειλίσει κατά την ανάδευση.

00111165man_cs_de_el_en_es_fi_fr_hu_it_nl_pl_pt_ro_ru_sk_sv_tr.indd 9 04.04.12 07:57

(PL) Instrukcja obsługi

Środki ostrożności:

UWAGA! Niebezpieczeństwo poparzenia
Dzbanek wykonany jest ze stali szlachetnej, która może się nagrzewać!
Dzbanek trzymać tylko za uchwyt.
Spieniacza mleka nie można używać w mikrofalówkach.
Speniacza mleka nie można stosować na kuchenkach indukcyjnych.

Hama GmbH nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprawidłowego użytkowania spieniacza.

Zastosowanie:
- Przed pierwszym użyciem należy dobrze wymyć spieniacza mleka.
- Do dzbanka nalać około 150-200 ml mleka, a następnie podgrzać do około 60° C (nie wolno stosować z kuchenkami indukcyjnymi).
- Alternatywnie można podgrzać mleko w kuchence mikrofalowej w innym pojemniku, a następnie przelać je do dzbanka spieniacza.
- Na dzbanek nałożyć pokrywę ze spieniaczem, a następnie poruszać w górę i w dół do uzyskania jednorodnej konsystencji piany (około 40 razy).
- Przed nałożeniem na kawę, piankę należy pozostawić jeszcze na około 0,5 min. aby osiadała.
- Po zakończeniu użytkowania spieniacz i dzbanek należy dokładnie umyć.

Wskazówki na perfekcyjną piankę:
- Mleko podgrzać do temp. 60 °C. Mleko nadaje się idealnie do spieninia, gdy podczas podgrzewania zacznie unosić się para.
- Mleko nie może się zagotować, ponieważ robi się nieprzyjemny kożuch, który może potem zatkać sitko spieniacza.
- Do spieniania nadaje się mleko 3,5%.
- Spieniaczem należy poruszać zawsze jednakowo w górę i w dół.
- Nie należy wlewać nigdy więcej mleka niż 200 ml, gdyż mleko może się przelać.

00111165man_cs_de_el_en_es_fi_fr_hu_it_nl_pl_pt_ro_ru_sk_sv_tr.indd 10 04.04.12 07:57

Ⓗ Használati útmutató

Biztonsági tudnivalók

Használat közben fennállhat az égési sérülés veszélye
Mivel a kanna felülete rozsdamentes acélból készült, melegítéskor felforrósodik.
Ezt figyelembe véve, a kannát mindig a fogantyúnál fogva mozgassa.
Mivel fémből készült, a tejhabosítót nem szabad mikrohullámú sütőbe tenni.
Ugyanígy a tejhabosítót nem szabad indukciós főzőlapon melegíteni.

A gyártó és a forgalmazó nem vállal felelősséget a felhasználó által okozott helytelen használatból vagy a használati szabályok be nem tartásából eredő károkért.

Alkalmazás
- Az első használatba vétel előtt tisztítsa meg a tejhabosítót.
- Töltsön a habkészítő edénybe kb. 150-200 ml tejet, és tegye a tűzhelyre melegíteni, (nem alkalmas az indukciós) hogy a hőmérséklete max. 60 °C legyen.
- Alternatív lehetőségként azt a megoldást is választhatja, hogy egy másik edénybe tölti a tejet és a mikrohullámú sütőben melegíti fel, majd amikor már kellően meleg, áttölti a tejhabosító kannába.
- Vegye le a kannát a tűzhelyről, és helyezze egy sík felületre.
- Most tegye rá a fedelet a habosítóra.
- Ezután mozgassa a habosítót fel és le egyaránt (körülbelül 40-szer), amíg el nem éri a kívánt konzisztenciát.
- Ezzel elkészült a tökéletes tejhab.
- Hagyja állni a tejhabot legalább még fél percig, mielőtt adható egy kanállal a kávéba.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a habosítót.

Tippek a tökéletes tejhab készítéséhez
- Habkészítés előtt max. 60 °C-ra melegítse a tejet. Általánosságban véve megfelelő a hőmérséklet, ha a tej habzik és a gőz által a habja emelkedik.
- A tejet minden esetben melegíteni kell, mert különben csúnya bőrszerű felülete keletkezik a habosításkor
- Ez a nem kívánatos tejbőr eldugulást okozhat a tejhabosítóban.
- A habkészítéshez ideális alapanyag a tartósított UHT tej (3,5 %-os), mert a habosítóban egyenletesen mozog
- Egyszerre ne töltsön több tejet a kannába mint 200 ml, mert egyébként túláradó a tejhabosítás.

00111165man_cs_de_el_en_es_fi_fr_hu_it_nl_pl_pt_ro_ru_sk_sv_tr.indd 11 04.04.12 07:57

CZ Návod k použití

Bezpečnostní upozornění:

Pozor, hrozí nebezpečí popálení
Při ohřívání je nerezový povrch konvice velmi horký.
Konvici vždy chytejte za rukojeť!
Šlehač mléčné pěny nedávejte nikdy do mikrovlnky!
Šlehač mléčné pěny není určen pro indukční varné desky.

Záruka se nevztahuje na škody způsobené nesprávným zacházením, nebo nerespektováním návodu k obsluze.

Návod k obsluze
- Před prvním použitím šlehač na mléko pečlivě umyjte.
- Do konvice nalejte 150 – 200 ml mléka a mléko ohřejte na sporáku maximálně na 60°C (konvice není určena pro indukční varné desky).
- Případně můžete mléko ohřát v mikrovlnné troubě a následně nalít do konvice.
- Jakmile je mléko ohřáté, vezměte konvici a položte ji na rovnou plochu.
- Nasaďte víčko se šlehačem na konvici.
- Šlehejte mléko opakovaným pohybem nahoru a dolů (přibližně 40 krát), dokud nedosáhnete požadované konzistence (dokonalá mléčná pěna).
- Je vhodné nechat mléčnou pěnu odstát ½ minuty před tím, než ji lžičkou dáte do kávy.
- Po každém použití šlehač na mléko důkladně vyčistěte.

Tipy pro dokonalou mléčnou pěnu
- Ohřejte mléko na max. 60°C. Mléko se dá dobře napěnit, když z něj začne stoupat pára.
- Mléko se nesmí v žádném případě vařit, protože by se na něm vytvořil „škraloup“, který by ucpal sítko na šlehači.
- Nejvhodnější je mléko s 3,5% obsahem tuku.
- Šlehejte mléko pravidelným pohybem nahoru a dolů.
- Nikdy nedávejte do konvice více mléka než 200 ml, jinak by mohlo mléko při šlehání přetéct

00111165man_cs_de_el_en_es_fi_fr_hu_it_nl_pl_pt_ro_ru_sk_sv_tr.indd 12 04.04.12 07:57

(SK) Návod na použitie

Bezpečnostné upozornenia:

Pozor, hrozí nebezpečenstvo popálenia
Pri zohrievaní je nerezový povrch kanvice veľmi horúci.
Kanvicu vždy chytajte za rukoväť!
Šľahač mliečnej peny nedávajte nikdy do mikrovlnky!
Šľahač mliečnej peny nie je určený pre indukčné varné dosky.

Záruka sa nevzťahuje na škody spôsobené nesprávnym zaobchádzaním, alebo nerešpektovaním návodu na použitie.

Návod na použitie:
- Pred prvým použitím šľahač na mlieko umyte.
- Do kanvice nalejte 150 – 200 ml mlieka a mlieko zohrejte na sporáku maximálne na 60°C (kanvica nie je určená pre indukčné varné dosky).
- Prípadne môžete mlieko zohriať v mikrovlnnej rúre a následne naliať do kanvice.
- Ak je mlieko zohriate, zoberte kanvicu a položte ju na rovnú plochu.
- Nasaďte viečko so šľahačom na kanvicu.
- Šľahajte mlieko opakovaným pohybom hore a dole (približne 40 krát), kým dosiahnete požadovanú konzistenciu (dokonalú mliečnu penu).
- Je vhodné nechať mliečnu penu odstáť ½ minúty pred tým, než ju lyžičkou dáte do kávy.
- Po každom použití šľahač na mlieko dôkladne vyčistite.

Tipy pre dokonalú mliečnu penu:
- Zohrejte mlieko na max. 60°C. Mlieko sa dá dobre napeniť, keď z neho začne stúpať para.
- Mlieko sa nesmie v žiadnom prípade variť, lebo sa na ňom vytvorí „koža“, ktorá by upchala sitko na šľahači.
- Najvhodnejšie je mlieko s 3,5% obsahom tuku.
- Šľahajte mlieko pravidelným pohybom hore a dole.
- Nikdy nedávajte do kanvice viac mlieka ako 200 ml, ináč by mohlo mlieko pri šľahaní pretiecť.

00111165man_cs_de_el_en_es_fi_fr_hu_it_nl_pl_pt_ro_ru_sk_sv_tr.indd 13 04.04.12 07:57

(P) Manual de instruções

Indicações de segurança:

Cuidado! Perigo de queimaduras
A superfície em aço inox da caneca alcança temperaturas elevadas quando é aquecida.
Pegar sempre na caneca pela pega
O batedor de leite não é adequado para micro-ondas
O batedor de leite não é adequado fogões de indução

O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos causados pela utilização incorrecta do produto ou não observação das indicações apresentadas nestas instruções.

Utilização
- Limpe o batedor de leite antes da primeira utilização.
- Encha a caneca com 150 a 200 ml de leite e aqueça o leite no fogão a uma temperatura máx. de 60° C (não adequado para fogão de indução).
- Em alternativa, o leite poderá ser também aquecido, por ex., no micro-ondas antes de enchê-lo na caneca
- Retire a caneca do fogão e pouse-a numa superfície nivelada.
- Coloque agora a tampa com o batedor na caneca.
- Mova o batedor com movimentos verticais e uniformes (aprox. 40 vezes) até alcançar a consistência desejada.
- E pronta está a espuma de leite. Preferencialmente deixe a espuma repousar ainda 30 segundos antes de a deitar com uma colher, por ex., no café.
- Limpe bem o batedor de leite após cada utilização.

Dicas para obter uma espuma perfeita
- Aqueça o leite a uma temperatura máx. de 60° C. Em regra, é possível obter uma boa espuma quando o começa a sair vapor do leite.
- O leite nunca deverá ferver pois, neste caso, haverá formação de uma película.
- Esta película entope facilmente o filtro do batedor de leite.
- Utilize preferencialmente leite homogeneizado (3,5 %).
- Efectue sempre os movimentos para cima e para baixo de forma uniforme.
- Nunca encha a caneca com mais de 200 ml de leite pois, em tal caso, o leite poderá derramar.

00111165man_cs_de_el_en_es_fi_fr_hu_it_nl_pl_pt_ro_ru_sk_sv_tr.indd 14 04.04.12 07:57

TR Kullanma Kılavuzu

Emniyet uyarıları:

Yanma tehlikesi
Termosun paslanmaz çelik yüzeyi çok ısınır.
Termosu daima kulpundan tutun! Süt köpürtücü mikro dalga fırında kullanmaya uygun değildir.
Süt köpürtücü indüksiyonlu ısıtma plakaları için uygun değildir.

Yanlış kullanım veya bu kılavuzda belirtilen talimatlara uyulmaması sonucu oluşacak hasarlardan sorumluluk kabul edilmez.

Kullanılması:
- Süt köpürtücüyü ilk kez kullanmadan önce temizleyiniz.
- Termosa 150-200 ml süt doldurun ve sütü ocakta 60˚ C'ye kadar ısıtın (endüksiyon için uygun değildir).
- Alternatif olarak sütü örneğin mikro dalga fırında ısıtıp termosa doldurabilirsiniz
- Termosu ocaktan alın ve düz bir yere bırakın.
- Şimdi de köpürtücü ile kapağı termosun üzerine bırakın.
- Köpürtücüyü, sür istenen kıvama gelene kadar (yaklaşık 40 defa) çalkalayın.Süt köpüğü hazırdır artık.
- Süt köpüğünü kaşıkla kahveye dökmeden önce ½ dakika oturmasını bekleyin.
- Süt köpürtücüyü her kullanımdan sonra iyice temizleyin.

Mükemmel bir süt köpüğü elde etmek için:
- Sütü maks. 60 °C'ye kadar ısıtın. Genelde süt buhar çıkışı tespit edildiğinde iyi köpürür.
- Sütü kesinlikle pişirmeyin, aksi takdirde görünümü iyi olmayan bir kabuk oluşur.
- Süt kabuğu köpürtücünün süzgecini tıkar.
- En uygun süt homojenize süttür (%3,5.)
- Köpürütücüyü daima homojen bir şekilde aşağı yukarı döndürün.
- Sütün taşmaması için 200 ml'den daha fazla süt doldurmayın.

00111165man_cs_de_el_en_es_fi_fr_hu_it_nl_pl_pt_ro_ru_sk_sv_tr.indd 15 04.04.12 07:57

(RO) Instructiuni de utilizare

Instrucțiuni de siguranță:

Atenție, pericol de ardere
Suprafața recipientului se încălzește. Recipientul se apucă întotdeauna de mâner! Nu este adecvat pentru cuptor cu microunde. Nu este adecvat petru mașini de gătit cu placă de inducție.

Nu se preia nici o garanție pentru pagubele provocate de folosirea incorectă sau prin nerespectarea instrucțiunilor din acest manual de folosire.

Folosire:
- Spălați recipientul înaintea primei folosiri.
- Puneți 150-200 ml lapte și încălziți-l pe aragaz la max. 60˚ C (nu este adecvat pentru inducție).
- Alternativ puteți încălzi laptele în cuptorul cu microunde și apoi pus în recipient.
- Luați recipientul de pe aragaz și puneți-l pe o suprafață netedă.
- Acum puteți capacul cu aparatul de spumat pe recipient.
- Scuturați în sus și jos recipientul de spumat (de cca 40 de ori) până se obține consistența dorită.
- Lăsați spuma să se așeze cca ½ min înainte de a o pune cu linguriță pe cafea.
- După fiecare folosire aparatul de spumat se spală cu grijă.

Tip pentru pregătirea spumei perfecte:
- laptele se încălzește la max. 60 °C. În general se poate spuma foarte bine de îndată ce apare puțin abur.
- În nici un caz laptele nu se fierbe, dacă se fierbe spuma are o suprafață urâtă!
- Suprafața spumei poate înfunda filtrul aparatului de spumat.
- Cel mai adecvat lapte este H (3,5 %.).
- Scuturați aparatul de spumat regulat.
- Nu puneți mai mult de 200 ml de lapte, riscați să dea pe afară.

00111165man_cs_de_el_en_es_fi_fr_hu_it_nl_pl_pt_ro_ru_sk_sv_tr.indd 16 04.04.12 07:57

(S) Bruksanvisning

Säkerhetshänvisningar:

Var försiktig, risk att bränna sig
Kannans specialstålsyta blir mycket varm vid uppvärmningen.
Ta alltid i kannan i handtaget! Mjölkskummaren är inte lämplig för mikrougnen.
Mjölkskummaren är inte lämplig för induktionshällar.

Inget ansvar övertas för skador som beror på felaktig användning eller på att föreskrifterna i den här beskrivningen inte beaktats.

Användning:
- Rengör mjölkskummaren före den första användningen.
- Häll 150-200 ml mjölk i kannan och värm mjölken på spisen till max. 60° C (inte lämpligt för induktion).
- Du kan även värma mjölken t.ex. i mikron och sedan hälla den i kannan.
- Ta bort kannan från spisplattan och ställ den på ett jämnt underlag.
- Sätt nu locket med skummaren på kannan.
- Förflytta skummaren regelbundet upp och ner (ca 40 gånger) tills den önskade konsistensen är uppnådd
- Det perfekta mjölkskummet är färdigt.
- Låt helst mjölkskummet vila en ½ min innan det läggs på kaffet med en sked.
- Rengör mjölkskummaren grundligt efter varje användning.

Tips för det perfekta mjölkskummet
- värm mjölk till max. 60 °C. I regel går det bra att skumma den så snart man kan se ånga som stiger.
- Mjölken ska absolut inte koka för då får man en hinna som inte är fin.
- Mjölkhinnan täpper då lätt till mjölkskummarens sil.
- Bäst passar H-mjölk (3,5 %.).
- Förflytta alltid mjölkskummaren upp och ner med jämna rörelser.
- Häll aldrig i mer än 200 ml mjölk för då rinner den över när den skummas

00111165man_cs_de_el_en_es_fi_fr_hu_it_nl_pl_pt_ro_ru_sk_sv_tr.indd 17 04.04.12 07:57

(FIN) Pistokelaturi

Turvaohjeita:

Huom. Palovammavaara
Kannun jaloteräspinta kuumentuu lämmitettäessä.
Tartu kannuun aina kahvan kohdalta! Maidonvaahdotin ei sovellu mikrokäyttöön.
Se ei sovellu induktioliesien keittoalueille.

Emme vastaa vahingoista, joita aiheutuu virheellisestä käytöstä tai tämän käyttöohjeen noudattamatta jättämisestä.

Käyttö
- Puhdista maidonvaahdotin ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Kaada kannuun 150-200 ml maitoa, ja lämmitä maito liedellä enintään 60 °C:n lämpötilaan (ei sovellu induktioliesille).
- Voit myös kuumentaa maidon esim. mikrossa ja kaataa sen sitten kannuun.
- Ota kannu pois liedeltä ja aseta se tasaiselle pinnalle.
- Aseta nyt kansi ja vaahdotin kannun päälle.
- Liikuttele vaahdotinta ylös ja alas niin kauan (n. 40 kertaa), että haluttu koostumus saavutetaan.
- Täydellinen maitovaahto on valmista.
- Anna mieluiten maitovaahdon asettua vielä noin ½ minuutin ajan, ennen kuin lisäät sitä lusikalla kahvin pinnalle.
- Puhdista maidonvaahdotin huolellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.

Vinkki täydellisen maitovaahdon valmistukseen
- kuumenna maitoa enintään 60 °C:n lämpötilaan asti. Yleensä maito vaahtoutuu hyvin heti, kun siitä nouseva höyry erottuu.
- Maito ei saa missään tapauksessa kiehua, koska muuten sen pintaan muodostuu epämiellyttävä kalvo
- Silloin maitovaahto tukkii hyvin helposti vaahdottimen sihdin.
- Sopivinta on maito, jonka rasvaprosentti on 3,5 %.
- Liikuttele vaahdotinta aina tasaisesti ylös ja alas.
- Älä koskaan kaada kannuun enempää maitoa kuin 200 ml, koska muuten maitoa vuotaa yli vaahdotettaessa.

00111165man_cs_de_el_en_es_fi_fr_hu_it_nl_pl_pt_ro_ru_sk_sv_tr.indd 18 04.04.12 07:57

00111165man_cs_de_el_en_es_fi_fr_hu_it_nl_pl_pt_ro_ru_sk_sv_tr.indd 19 04.04.12 07:57

Distributed by Hama GmbH & Co KG
D-86651 Monheim/Germany
+49 9091 502-0
www.xavax.eu

00111165/03.12

00111165man_cs_de_el_en_es_fi_fr_hu_it_nl_pl_pt_ro_ru_sk_sv_tr.indd 1 04.04.12 07:57